Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Exprimidor de cítricos	CJP-200SA

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales estan las siguientes:

1**. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO**
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el aparato en agua u otro líquido. Si el aparato cae al agua, desenchufe el cable inmediatamente. NO toque el agua.
3. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca o por niños.
4. Desconéctelo del tomacorriente cuando no este en uso, antes de remover o instalar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes en movimiento.
6. Nunca utilice el aparato si el cable o la clavija están dañados, si el aparato ha caído o si esta dañado. Llévelo a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, lo ajusten o lo reparen.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en incendios, choques eléctricos o heridas.
8. No lo use en exteriores ni en lugares donde el cable o el aparato puedan entrar en contacto con el agua.
9. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
10. A fin de evitar accidentes, daños al aparato y /o heridas, no permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la alacena.
11. Para no lastimar el cable y para prevenir riesgos de incendio y de choque eléctrico, no permita que el cable toque superficies calientes.
12. No lo haga funcionar en agua o bajo agua corriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

AVISO ELÉCTRICO
Este aparato tiene una clavija polarizada (un polo es mas ancho que otro) como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entra por completo, de la vuelta. Si aun no entra complemente, llame a un electricista calificado. No intente vencer esta función de seguridad.

NOTAS

OPERACIÓN

1. Ponga el exprimidor de cítricos sobre una superficie limpia y seca.
2. Saque la tapa.
3. Ponga un vaso o un recipiente sobre una superficie de cristal bajo el pico vertedor.
4. Asegúrese que el pico vertedor se encuentre en la posición abierta.
5. Corte la fruta a la mitad de lo ancho.
6. Coloque el lado partido sobre el exprimidor, en el centro. Ponga la mano encima de la fruta.
7. Oprima la fruta hacia abajo para iniciar el proceso de extracción.
8. Si deja de ejercer presión el escariador cambiara de dirección al volver a oprimir. Esto es normal y produce más jugo. Se puede ayudar a producir mas jugo alternando la presión aplicada con la mano entre moderada y firme.
9. Cuando sienta los filos del escariador a través de la piel de la fruta, saque la fruta y repita los pasos 5 a 7 con la otra mitad.
10. El colador parecerá lleno después de haber exprimido aproximadamente una libra de frutas.
11. Saque la fruta, ponga la tapa encima del exprimidor y oprima para activar el sistema de rotación súper rápido. Esto sacara hasta la última gota de jugo de la pulpa y del colador.
12. Una vez que el jugo deje de salir del pico, deje de oprimir la tapa.
13. Ponga el pico vertedor en la posición cerrada y saque el vaso.
14. Saque la tapa y el escariador y bote la pulpa y las semillas.
15. Enjuague el escariador y siga exprimiendo frutas, repitiendo los pasos 5 a 12 hasta obtener la cantidad de jugo deseada.
16. Enjuague el escariador y siga exprimiendo las frutas, repitiendo los pasos 5 a 12 hasta obtener la cantidad de jugo deseada.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
25 W

INTRODUCCIÓN

El exprimidor de cítricos de Cuisinart es a la vez eficaz y elegante. Este potente exprimidor es capaz de de triunfar en los trabajos más difíciles, sin esfuerzo. El exprimidor de cítricos de Cuisinart aprovecha opciones únicas que permiten sacar más jugo de los cítricos. El escariador universal activado por presión trabaja con cítricos de todo tamaño y cambia de dirección automáticamente para exprimir más el jugo. El sistema de rotación final súper rápido saca hasta la ultima gota de jugo. Nadie prepara jugos frescos más fácilmente que Cuisinart.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. Tapa: Activa el sistema de rotación súper rápido y protege el aparato del polvo cuando no esta en uso. Apto para lavavajillas.
2. Escariador con colador: Escariador universal que exprime el jugo de todo tipo de cítricos y cuela la pulpa.
3. Recipiente: recipiente con superficie interior inclinada que guía el jugo hacia el pico vertedor
4. Pico vertedor: Con dos posiciones, abierta y cerrada.
5. Bloque Motor: base estable que evita que el aparato se mueva.
6. Espacio para guardar el cable: (no enseñado) Logra una apariencia neta y segura.

ENSAMBLAJE

Antes de usar el exprimidor de cítricos de Cuisinart
1. Enjuague la tapa, el escariador y el recipiente. No enjuague el bloque de motor. Use un paño húmedo para limpiarlo.
2. Instale el recipiente encima del eje, alineando el pico vertedor con el sistema de cierre.
3. Asegúrese que el pico vertedor este en la posición abierta.
4. Instale el escariador sobre el recipiente.
5. Ponga la tapa por encima del escariador
6. Enchufe el cable en un tomacorriente. Su exprimidor esta listo para usarse.

CONSEJOS

-Escoja frutas maduras, pero firmes. Producirán más jugo.
-Siempre lave las frutas antes de exprimirlas para remover los pesticidas y otros residuos.
-Mantenga las frutas a temperatura ambiente en vez de refrigerarlas. Producirán más jugo.
-Ruede las frutas encima de la mesa, aplastándolas con la mano. Esto producirá más jugo.
-Si usa el jugo para cocinar, saque las semillas pero deje la pulpa. Esto dará mas gusto a la comida.
-Si necesita rallar la corteza de la fruta, rállela antes de exprimir la fruta.
El jugo se puede congelar en bandejas de cubitos para hielo, y guárdese para futuros usos.
-Elija naranjas y limones o limas de color vivo. Las mejores frutas son firmes, llenas y pesadas por su talla. Pequeñas manchas marrones en la corteza no afectaran el sabor del jugo ni la cantidad de jugo producido. Evite escoger limones o limas de corteza dura.
-Después de exprimir el jugo, se pueden servir postres helados en la piel de las frutas.

RECETAS

Limonada fresca   Refrescante y fuerte   2 litros

¾ taza de agua filtrada o agua mineral fría
¾ taza de azúcar blanco granulado
1 taza de jugo de limón o lima fresca
1 litro de agua mineral o gaseosa
Cubitos de hielo al gusto
Rodajas finas de limón o lima
Hojas de menta fresca (opcional)

Combine el azúcar y el agua en una olla media y ponga la mezcla a hervir a fuego medio-alto. Reduzca el fuego y siga cociendo a fuego lento sin revolver durante 3 a 5 minutos, hasta que el azúcar este disuelto. Permita que enfríe totalmente. Esto se llama el jarabe simple. El jarabe simple se puede preparar con anticipación en grandes cantidades y se puede conservar en el refrigerador.
Utilice 1 taza de jarabe simple para 1 taza (1 libra) de jugo de limón o lima. Combine el jugo de limón o de lima con el jarabe simple en una jarra grande. Agregue el agua o gaseosa.
Sirva la limonada con hielo, rodajas finas de limón o lima y hoja de menta.

Valor nutricional por porción:

•Cal.80 (0% grasa)* carb. 21 g * proteína 0 g *gras. 0g * gras.sa. 0g * col. 0mg-sodio 5 mg-Calc.5mg- vit.C 14mg(23% del valor diario necesario) * fibra 0g

Las naranjas para jugo tienen la piel mas fina y generalmente contienen muchas semillas.
Las toronjas rosadas contienen más vitamina A, que las toronjas blancas.

RENDIMIENTO

• Toronja- media toronja (1 libra) producirá aproximadamente 1 taza de jugo.
• Limones – 4 a 6 limones (1 libra) producirán aproximadamente 1 taza de jugo. Un limón produce aproximadamente 3 cucharas de jugo y 2 a 3 cucharaditas de corteza rallada
• Limas- 6 a 8 limas medias (1 libra) produciran aproximadamente 2/3 a ¾ de taza de jugo.
• Naranjas- 2 a 4 naranjas (1 libra) producirán aproximadamente 1 taza de jugo y 1 a 2 cucharadas de corteza rallada.

PROVECHOS

Los cítricos son una excelente fuente de vitaminas C, pero el jugo empieza a perder sus vitaminas rápidamente. El jugo empieza a perder sus vitaminas rápidamente. El jugo fresco ha perdido un 20% de sus vitaminas en 24 horas después de exprimirlo. Por lo tanto, el mejor jugo es el jugo fresco. El jugo fresco no tiene comparación con el jugo en botella o el jugo congelado. No solo tiene mas vitamina, también es mas sabroso.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
Limpie la tapa, el escariador y el recipiente en agua jabonosa o enjuáguelos y póngalos a lavar en la bandeja superior del lavavajillas.
Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo, No lo sumerja en agua.
Enrolle el cable debajo de la base en el espacio para guardar el mismo.
Permita que todas las piezas sequen antes de volver a ensamblarlas.